



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**PENGARUH KETEBALAN TUMPUKAN KELAPA KUKUR PADA PROSES FERMENTASI TERHADAP KUALITAS MINYAK SIMPLAH**

### **ABSTRACT**

Minyak simplah adalah minyak yang diperoleh dari hasil olahan daging kelapa tua dengan proses fermentasi secara alami yang pada umumnya dilakukan oleh masyarakat Aceh. Minyak simplah berbeda dengan minyak pliek u, minyak simplah tidak terkena sinar matahari. Minyak simplah ini banyak manfaatnya, biasanya minyak simplah dimanfaatkan oleh masyarakat Aceh sebagai penangkal panas terutama yang diderita anak bayi dan balita. Selain itu juga dimanfaatkan sebagai minyak rambut dan minyak goreng. Selama ini masyarakat Aceh melakukan fermentasi kelapa mengikuti kebiasaan lama tanpa adanya acuan ketebalan bahan pada saat fermentasi. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat mengetahui pengaruh variasi ketebalan bahan dalam memperoleh banyaknya minyak simplah dan menghasilkan minyak simplah yang lebih berkualitas.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial pola 3 x 3 dengan 1 faktor yang diuji yaitu ketebalan bahan pada proses fermentasi kelapa kukur dengan tebal 10 cm, 20 cm, dan 30 cm. Dengan demikian terdapat 3 (tiga) kombinasi perlakuan, dengan 3 kali ulangan sehingga terdapat 9 satuan percobaan. Bila perlakuan menunjukkan pengaruh yang nyata, maka akan diteruskan dengan uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT).

Berdasarkan hasil penelitian ini, minyak simplah terbaik diperoleh dari perlakuan dengan ketebalan tumpukan kelapa kukur 30 cm. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah rendemen tertinggi minyak simplah diperoleh dari perlakuan fermentasi ketebalan 30 cm. Berdasarkan hasil analisis sidik ragam didapat bahwa ketebalan bahan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air pada saat fermentasi, sedangkan pH, asam lemak bebas, dan hasil uji organoleptik berpengaruh nyata. Asam lemak bebas minyak simplah tertinggi diperoleh dari perlakuan dengan ketebalan 10 cm, sedangkan asam lemak bebas terendah diperoleh dari perlakuan dengan ketebalan 30 cm. Berdasarkan standard SNI semakin rendah kadar asam lemak bebas yang terkandung di dalam minyak maka semakin baik mutu minyaknya. Secara organoleptik minyak simplah yang lebih banyak disukai masyarakat adalah minyak simplah yang diperoleh dari perlakuan dengan ketebalan bahan 30 cm, karena minyak simplah yang diperoleh dari ketebalan 30 cm lebih jernih dan aromanya tidak terlalu tengik. Sedangkan minyak simplah yang diperoleh dari ketebalan 10 cm berwarna keruh dan berbau sangat tengik. Jadi dari ketiga perlakuan, minyak simplah yang direkomendasikan adalah minyak simplah yang diperoleh dari perlakuan dengan ketebalan ataupun volume bahan yang lebih besar.